36e Année. — Tome LXXI. N° 1850 Paris, 12 Décembre 1920

REVUE DE VITICULTURE

EXCURSIONS VITICOLES ORGANISEES PAR LES RESEAUX

Les Sommeliers de Paris dans les vignobles du Sud-Ouest

Il convient de signaler aux lecteurs de cette *Revue* l'œuvre de propagande entreprise par les principaux réseaux de chemins de fer pour faire connaître aux groupements de producteurs, d'intermédiaires et de consommateurs les richesses agricoles des différentes régions de la France. Cette œuvre est utile entre toutes, pour les usagers des trains comme pour les Compagnies elles-mêmes.

Les premiers, ainsi renseignés *de visu*, c'est-à-dire de la meilleure manière éducative, trouvent çà et là des modèles d'organisation et de production qu'ils imitent, rentrés chez eux, et la marche du progrès s'en trouve activée. Les secondes espèrent profiter et profitent souvent, en effet, de l'accroissement de trafic résultant soit des relations commerciales créées, soit de l'augmentation de production en quantité et qualité due à cet enseignement.

Notre *Revue* a déjà rendu compte de nombreuses *missions d'études* organisées et conduites par les agents des services commerciaux des réseaux Paris-Orléans, Paris-Lyon-Méditerranée, du Midi ou de l'Etat. Elle a donné, dans ces dernières années, le récit des excursions faites par l'Union des Sommeliers de Paris dans les principaux vignobles de la Bourgogne, des vallées de la Saône et du Rhône, de la Loire, de la Champagne, etc...

Cette année encore, à la veille des vendanges, la Compagnie Paris-Orléans nous a convié à accompagner une importante délégation des Sommeliers de Paris dans le Bergeracois et le Bordelais. Cette visite aux grands crus du Sud-Ouest, parfaitement préparée par les Services commerciaux de la Compagnie P.-O., que dirige notre ami M. Poher, ingénieur agronome, a laissé à tous d'agréables et instructifs souvenirs et si nous en rendons compte un peu tardivement, nous n'oublierons rien des enseignements qu'elle a comportés.

Sous la conduite de MM. Texte et Rousselet, inspecteurs de la Compagnie, et sous la direction paternelle et vigilante de M. Emile Carme, président de l'Union, la délégation, d'une soixantaine de personnes, composée des sommeliers des principaux restaurants de Paris, a parcouru un long itinéraire jalonné par Bergerac, Monbazillac, Sainte-Foy-la-Grande, Libourne, Bordeaux,



FIG. 5579. — Un toast de M. Domanget de Malauger au déjeuner du Château de Monbazillac.



FIG. 5580. — Un toast de M. F. Ginestet, chez M. Boyer, à Bourg.

Saint-André-de-Cubzac Bourg, Blaye, Bordeaux, Langoiran, Cadillac, Saint-Macaire, Sainte-Croix-du-Mont, Rions, Bordeaux, Macau, Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Arcins, Margaux, Bordeaux, Fronsac, Pomerol, Néac, Saint-Emilion, Branne, Naujan, Postiac, Camarsac, Bordeaux, Pessac, Gradignan, Léognan, Cadaujac, Castres, Podensac, Cérons, Barsac, Preignac, Bommes, Sauternes, Cadaujac et Bordeaux. Sept journées pleines ont été nécessaires pour visiter tous les châteaux qui avaient offert de recevoir la délégation, et les chais de négociants de Bordeaux, de la Vieille-Cure et de la Maison Marie Brizard.

C'est un petit livre qu'il nous faudrait écrire si nous voulions être complet et relater, par le détail, les réceptions préparées, les discours prononcés, les dégustations et banquets offerts à notre troupe, bien entraînée, attentive à recueillir tous les renseignements aimablement donnés par les propriétaires et directeurs de domaines. Nul doute que les Sommeliers de Paris ont fait, cette fois encore, une excellente impression, partout où ils ont été reçus. Heureux comme des connaisseurs avertis qui retrouvent, dans leur foyer natal, les œuvres d'art qu'ils ont coutume de présenter et de faire apprécier à leurs clients, d'exercer leur mémoire gustative, de vérifier sur place les enseignements reçus dans leurs cours professionnels, ils ont retiré de ce voyage le maximum de profit et bien mérité les compliments et les remerciements qui leur furent adressés.

Une véritable mobilisation des autorités viticoles du Sud-Ouest, des présidents d'Associations, de syndicats régionaux ou communaux avait eu lieu, d'ailleurs, et les conseillers techniques de cette mission étaient légion. M. Fernand Ginestet, président de l'Union de la Propriété et du Commerce, a donné le meilleur exemple ; avec une endurance remarquable, un dévouement et une bonne humeur sans limites, il a mis au service des visiteurs ses talents d'orateur compétent et précis, son expérience parfaite de la dégustation et donné cent fois, avec autorité et modestie, d'excellents conseils à ses auditeurs attentifs.

Dans les réceptions et les banquets plus particulièrement solennels, l'Union des Sommeliers de Paris était placée sous l'égide du Ministre de l'Agriculture, représenté par M. l'Inspecteur général Guillon à qui revenait la lourde tâche de présider ces réunions et de prononcer les discours de remerciements, de rendre hommage à tous les bons ouvriers de cette mission très chargée, les auto-cars partant chaque jour avant huit heures de Bordeaux pour y rentrer souvent après minuit.

Décrire les régions traversées : Bergeracois, Vallée de la Dordogne, Blayais, Bourgeais, Médoc, Rive droite de la Garonne, Fronsadais, Libournais et Saint-Emilionnais, Graves et Sauternes, ce serait faire toute la géographie viticole de la Gironde et de la région du célèbre Monbazillac. Disons seulement que rarement excursion fut aussi complète ; les régions de Bourg et Blaye, généralement délaissées en faveur des vignobles encore plus réputés du Médoc et des Graves, ont été parfaitement visitées. L'action de M. Gellie, député de la Gironde, et propriétaire du beau château Bellevue à Plassac, celle de M. Boyer,

député de Maine-et-Loire et propriétaire du Château Tayac à Bayon, méritent tous éloges, ainsi que celle des Syndicats viticoles des deux arrondissements, de M. Lacroix et de M. Tabusteau.

C'est le fait qui nous a le plus frappé que malgré la rivalité qui existe entre les différentes régions productrices de la Gironde, et même entre communes voisines, les organisateurs de ce beau voyage ont réussi à unir les représentants des divers groupements pour l'établissement d'un programme de réceptions communes. La création de l'Union girondine de la propriété et du



FIG. 5581. — Réception au château Nénin, à Pomerol.

commerce doit bien y être pour quelque chose et elle a eu là une belle occasion de prouver son efficacité ; M. Ginestet, qui en est le président, comme nous l'avons rappelé, a certainement joué un rôle très utile pour arriver à ce résultat édifiant ; le Girondin est individualiste, nous a-t-on répété bien des fois ; il sera obligé, par la force des choses, de devenir de plus en plus syndicaliste et mutualiste. Nous avons eu, au cours de ce voyage, de nombreux échos des difficultés de la production et du commerce ; pour les vaincre, l'union est nécessaire ; elle se réalisera et peut-être des visites comme celle des Sommeliers de Paris contribueront-elles à cette réalisation.

Tous ces excellents vins du Sud-Ouest furent dégustés au cours des haltes faites dans les communes traversées ; autant que faire se pouvait, on avait groupé à ces arrêts les vins types des producteurs environnants ; c'était l'idéal pour l'enseignement des excursionnistes ; de nombreuses dégustations de crus

réputés eurent lieu au château même. Ce fut le cas pour le Monbazillac de MM. Eyma, à la Brie, pour la plupart des grands crus du Médoc, Latour, Margaux, etc., des Graves, Haut-Brion à M. Gibert, la Mission-Haut-Brion à M. Woltner, du Pape Clément, du Château Olivier, de la Louvière, à M. Bertrand Taquet, de Château Carbonnieux, de Château Haut-Nouchet à Mme veuve Vayssière, de Château Nénin, de Château la Dauphine, des grands vins de Sauternes, au Château d'Armajan, au Château Yquem, à Rayne-Vigneau, à la Montagne, à Guiraud, à Latour-Blanche, etc... Le Bordeaux mousseux de la

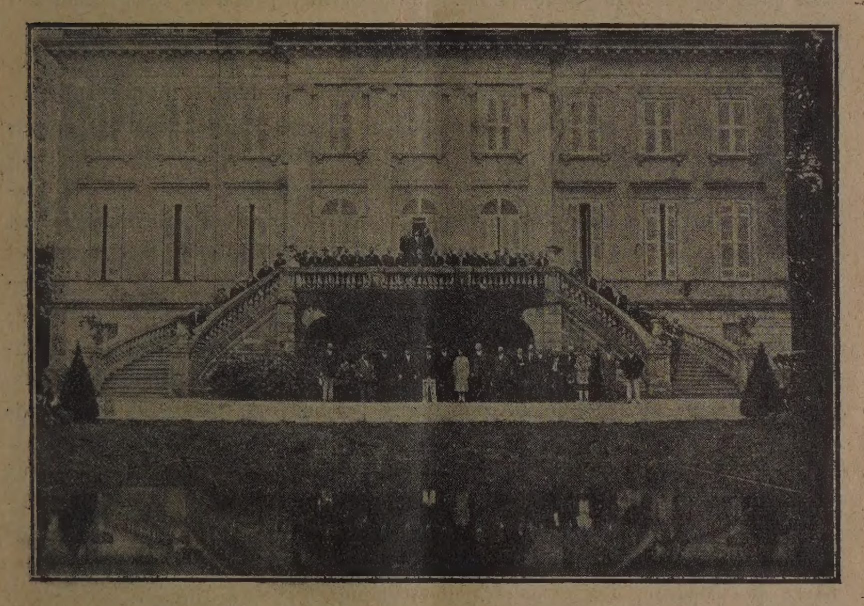


FIG. 5582. — Réception des Sommeliers à Château Margaux, sur le Perron Ouest, face à la pièce d'eau.

Maison Johnston, obtenu par Méthode Champenoise, fut souvent de la fête.

Mais c'est encore mieux à table et servis avec les excellents mets de la cuisine bordelaise que les grands vins furent appréciés. Une collection de menus fameux a été rapportée par chacun des membres de la Mission. Déjeuners au château de Monbazillac, au château Bellevue à Plassac, à Verdelais, à Saint-Emilion, à Saint-Julien-du-Médoc, à Château Yquem, offert par M. de Lur-Saluces, à Bordeaux, offert par la Vieille Cure ; dîners encore plus fastueux, si possible, à la Mission Haut-Brion, offert par M. Woltner, à Langoiran, au Château Marquis de Termes à Margaux, offert par M. Feuillerat, à l'hôtel de Bordeaux, au château du Bouscaut, offert par MM. Victor Place et de Rivaud. Ajoutez à cela les conférences avec dégustations démonstratives comme celle qui fut organisée dès le petit matin par M. Delpérier à Bergerac, et vous aurez une impression encore bien incomplète de la documentation qui fut donnée aux Sommeliers de Paris et à leurs compagnons de route.

Pour l'éloquence aussi, les diverses régions de la Gironde rivalisèrent. Le toast de M. Dubaquié, directeur de la Station œnologique de Bordeaux, emporta tous les suffrages, au château du Bouscaut (Graves). A Saint-Emilion, la joute oratoire qui mit en présence M. Maurel, maire de Saint-Emilion, et M. de Roquette-Buisson, fut vigoureusement applaudie. M. Ginestet, M. de Ferrand, M. de Roton, M. Maxweh, M. Roy, M. Lahorgue, directeur des Services agricoles, M. J. Cordier, M. Feuillerat, M. Descas, M. Victor Place eurent chacun un beau succès, dû à l'esprit, à la correction et à la cordialité de leurs discours.

Le plus applaudi fut peut-être M. Emile Carme, président de l'Union des Sommeliers, qui dans ses allocutions et ses toasts improvisés sut donner à tous l'exemple du bon sens, du sens pratique, de la jovialité et de la courtoisie. Les conseils que sa longue expérience lui permit de donner firent bien connaître aux intéressés les vins qui manquent à la clientèle de choix des grands restaurants et hôtels de Paris, quelles sont les conditions qui permettent de les faire figurer sur les cartes des maisons de premier ordre : constance des qualités supérieures de ces vins, facilités de ravitaillement. Il est bien évident que les désignations portées sur les cartes doivent correspondre aux existences en cave, ce qui donne un certain avantage aux appellations à assez large délimitation, le cas des très grands crus mis à part, naturellement. C'est ce qui permet de croire que des ententes entre propriétaires ayant droit à l'appellation Premières Côtes de..., par exemple, auraient les plus heureux résultats, en assurant un meilleur prix d'achat aux producteurs, un ravitaillement de qualité garantie et *constante* aux négociants acheteurs.

Le grand triomphateur de cette Mission, à côté des Services commerciaux du P.-O. et du président de l'U. S. P., a été, on le devine, le Vin de Bordeaux. Il nous a émerveillés, encore une fois, par l'abondance et la diversité de ses crus ; c'est sincèrement reconnaissants que nous avons tous rendu hommage aux Médocs, aux Graves finement bouquetés et distingués, aux Saint-Emilions généreux, aux Graves blancs et aux Sauternes et Barsacs liquoreux ou secs (ces derniers de plus en plus rares, aux vins des Côtes du Blayais, du Bourgeais, de l'Entre-Deux-Mers et aux excellents vins de la rive droite, sans oublier les Monbazillac savoureux.

Les Sommeliers de Paris sauront en vanter les mérites aux habitués des grands établissements où ils sont chargés d'une délicate et agréable mission : faire connaître et apprécier les bons vins que la terre de France, la terre du Sud-Ouest en particulier, produit si généreusement.

Paul Marwais,

Ingénieur agronome.

LES DANGERS ÉVENTUELS DE L'EXTENSION DU VIGNOBLE (1)

Si la viticulture, aux prises avec la stabilité de la nature et les exigences d'une production à longue échéance, ne paraît pas agitée par une activité aussi débordante que celle qui se manifeste dans l'industrie, elle n'en a pas moins brisé son cadre traditionnel pour participer à l'intensité du mouvement économique qui caractérise la vie moderne. Pendant que se reconstituent d'anciens vignobles, l'ère de la vigne s'étend et des plantations nouvelles s'établissent dans diverses régions des deux hémisphères. Les plants, de plus en plus recherchés, deviennent de plus en plus rares et de plus en plus chers. Les viticulteurs se consacrent de toute leur ardeur à la production ; ils ne reculent devant aucun effort ni devant aucun sacrifice et à travers les vicissitudes de leur dure profession, ils ne cessent de poursuivre leur rêve d'abondance.

Tout en admirant le prodigieux essor que prend la viticulture, on ne peut s'empêcher de se demander où conduira la frénésie des plantations si cette frénésie continue à s'accroître. On constate d'ailleurs qu'une certaine inquiétude se répand dans les milieux viticoles, surtout depuis que la dernière récolte, succédant à une série de récoltes déficitaires, semble avoir ouvert une période nouvelle de récoltes abondantes. Des craintes se sont manifestées. En présence d'une situation aussi nouvelle, les opinions les plus contradictoires se sont accréditées. Et au milieu de l'obscurité qui en lourdes ténèbres s'épaissit sur l'avenir, les viticulteurs se demandent dans quel sens ils doivent orienter leurs efforts.

Certes, il ne saurait être question dans une étude d'ensemble, de rechercher quel sera le sort réservé à telle ou telle région viticole. Il importe de faire abstraction des situations particulières pour s'attacher à dégager les grands courants dominants, car ces courants sont les seuls dont les répercussions soient assez profondes pour être prévues à l'avance. C'est à la lueur des chiffres fournis par les statistiques agricoles que l'on peut déterminer la direction générale que suit la marche de la viticulture. Et on ne peut espérer jeter quelque clarté sur son avenir économique qu'en examinant dans quelles conditions, au cours de son évolution future, arrivera à s'établir l'équilibre entre la production et la consommation du vin. C'est du maintien permanent de cet équilibre que dépend avant tout la prospérité de la viticulture, car la plus grande partie de sa production n'est pas susceptible d'être gardée et est destinée à une consommation qui ne s'étend pas au delà d'une année.

*
* *

En rapprochant les chiffres donnés par les statistiques de l'Institut International d'Agriculture, on se rend compte que la culture de la vigne devient

(1) Rapport présenté au XIVe Congrès International d'Agriculture, à Bucarest.

de moins en moins importante dans les pays du Nord de l'Europe. C'est ainsi que la superficie totale plantée en vigne, qui était pour l'Allemagne en moyenne de 1909 à 1913 de 90.243 hectares, est tombée successivement à 82.600 hectares en 1924, à 81.791 en 1925, à 81.584 hectares en 1926 et à 80.634 hectares en 1927.

Par contre, c'est à un phénomène inverse que l'on assiste en Espagne, où la superficie plantée en vigne, qui de 1909 à 1913 était en moyenne de 1 million 277.913 hectares, est montée à 1.397.842 hectares en 1927 et à 1.433.000 hectares en 1928.

La superficie plantée en vigne s'est également accrue en Roumanie. Elle était dans ce royaume, en moyenne, de 1909 à 1913, de 87.507 hectares. Elle a successivement atteint 243.996 hectares en 1924, 280.212 hectares en 1925, 258.025 hectares en 1926 et 281.358 hectares en 1927.

Les augmentations de superficie que l'on relève dans quelques pays sont loin de compenser les diminutions qui s'accusent ailleurs. C'est ainsi qu'en Italie la superficie plantée en vigne (non compris les cultures intercalaires), après avoir été de 1.157.400 hectares en moyenne de 1909 à 1913, est tombée successivement à 1.148.200 hectares en 1924, 1.147.033 hectares en 1925, à 1.144.666 hectares en 1926 et à 1.141.533 hectares en 1927.

Une régression analogue peut s'observer en France, où la vigne qui s'étendait de 1909 à 1913 sur une superficie moyenne de 1.685.672 hectares, n'occupe plus que 1.616.340 hectares en 1924, 1.614.510 hectares en 1925, 1 million 599.840 hectares en 1926 et 1.576.710 hectares en 1927.

En définitive, il y a en Europe, par rapport à la moyenne prise comme point de comparaison, une diminution du total des superficies plantées en vigne ; ce total qui était en moyenne de 1909 à 1913 de 6.366.000 hectares, est tombé à 6.326.000 hectares en 1927.

Mais ce serait singulièrement s'abuser sur la véritable situation du vignoble européen que de s'en tenir simplement à la constatation d'une régression en ce qui concerne les superficies. En effet, dans la plupart des régions viticoles où il a fallu reconstituer le vignoble, soit à la suite de l'invasion du Phylloxéra, soit à la suite du vieillissement des plants greffés, on a profité de cette reconstitution pour faire descendre les vignes des coteaux dans les plaines ou dans les sables. A cette émigration s'est ajouté un mouvement de concentration dans certaines régions. De pareils changements n'ont pas été dus au hasard ; c'est la concurrence qui a provoqué une répartition plus rationnelle de la culture ; c'est elle qui a poussé à choisir les terrains les mieux adaptés et à grouper les branches spéciales de la production. Le mouvement le plus intense de concentration s'est manifesté dans les quatre départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales dont le vignoble représente maintenant le tiers du vignoble français métropolitain. Et il faut reconnaître que ces quatre départements, en se consacrant à la culture de la vigne, sont arrivés à produire dans d'excellentes conditions, de bons vins de consommation courante.

Pendant que le vignoble à vins ordinaires était l'objet de déplacements im-

portants et que le vignoble de cru à appellation d'origine conservait son caractère immuable, on assistait à une diffusion de la culture de la vigne dans des régions où cette culture paraissait abandonnée. Les exagérations des charges qui pèsent sur le transport et la circulation des vins ont poussé certains agriculteurs à produire eux-mêmes leur vin pour leur propre consommation et pour la consommation de leur personnel ; ces agriculteurs ont trouvé pour ces plantations dans les hybrides producteurs issus du croisement des cépages indigènes et américains des plants de bonne résistance et d'une culture facile.

Mais cette diffusion de la culture de la vigne qui a l'heureux avantage d'atténuer les effets de la concentration est loin d'avoir pris un grand développement. Il suffit pour s'en rendre compte d'observer que le vignoble français, qui occupait 2.500.000 hectares avant la crise phylloxérique, n'occupe plus de nos jours que 1.500.000 hectares. Il y a donc un million d'hectares qui n'ont pas été replantés et il est difficile d'admettre qu'une aussi grande étendue puisse jamais être rendue à la culture de la vigne. Si on avait dû replanter de la vigne dans ces régions maintenant abandonnées, on n'aurait pas manqué de le faire, car ce sont des régions qui, pour la plupart, se trouvent non loin des centres de consommation.

La diminution dans l'ensemble des pays de l'Europe des superficies plantées en vigne est en partie compensée par l'augmentation de la production. En effet, le rendement à l'hectare dont la moyenne était de 19 hectolitres de 1909 à 1913, est monté à 25,1 hl. en 1924, à 25,5 hl. en 1925, et, après avoir fléchi à 17,8 hl. en 1926, il est remonté à 21,9 hl. en 1927. Il est bien évident que cette amélioration du rendement est due aux progrès techniques réalisés dans la culture et dans la vinification. Ces progrès sont indéniables. Les viticulteurs ont compris combien il était indispensable de n'employer que des plants sélectionnés. Ils recourent de plus en plus au palissage sur fil de fer pour améliorer leur culture. Ils n'hésitent plus à se servir des composés arsénicaux pour enrayer la mortalité des ceps et pour combattre les insectes ampélophages. Ils mènent avec plus d'énergie que jamais la lutte contre le Phylloxéra et contre les cryptogames. Et le mouvement d'association, auquel ils prennent depuis quelques années une si large part, n'a pas eu seulement pour résultat de leur permettre de bénéficier des achats faits en commun et de créer des coopératives de vinification et de distillerie ; il a eu également pour conséquence de propager les méthodes les meilleures et de faire pénétrer jusque dans les couches les plus profondes du monde rural l'idée de progrès et l'esprit scientifique. Aussi n'est-il pas surprenant que sur des superficies cependant réduites on ai pu faire venir des récoltes de plus en plus belles. L'augmentation de la production du vin en Europe est affirmée par les statistiques annuelles de l'Institut International d'Agriculture. D'après ces statistiques, cette production qui avait été en moyenne de 1909 à 1913 de 125 millions 357.000 hectolitres, a été de 156.316.000 hectolitres en 1924, de 161 millions 292.000 hectolitres en 1925, de 112.477.000 hectolitres en 1926 et de 138.834.000 hectolitres en 1927. Ainsi on ne trouve qu'un chiffre qui soit infé-

rieur au chiffre moyen pris comme point de comparaison, c'est le chiffre qui concerne la récolte de 1926 ; le déficit de cette récolte a été, on se le rappelle, la conséquence de circonstances atmosphériques particulièrement défavorables.

Il est à prévoir que les progrès que nous avons constaté dans la production du vin seront suivis de nouveaux progrès et que ces nouveaux progrès accroîtront le développement de cette production. Il faudrait se garder de croire qu'un pareil développement, auquel tous les viticulteurs pourraient prendre part, puisse présenter des dangers. Il n'y aura en effet jamais en assez grande abondance une boisson aussi parfaite que le vin et il ne faut pas oublier que la consommation se développe tout naturellement avec la production dont l'accroissement fournit aux hommes plus de moyens de satisfaire leurs besoins. Sans doute, il se peut que sur des marchés trop resserrés, il y ait à un moment des troubles causés par l'adaptation de la consommation à une production accrue, mais ces troubles ne seront que passagers et ne pourront porter atteinte à l'activité d'une viticulture qui se trouve placée tout entière dans les mêmes conditions d'exploitation et dont les diverses branches ne peuvent se faire qu'une concurrence qu'il est possible à chacune d'elles de soutenir.

D'ailleurs, il ne faut pas se dissimuler qu'une culture aussi délicate que celle de la vigne restera toujours soumise à beaucoup d'aléas. Il semblait que les hybrides producteurs allaient sinon supprimer du moins réduire ces aléas ; mais il faut reconnaître que si ces plants permettent de faire l'économie de certains soins et de certains traitements, ils n'en sont pas moins sensibles aux circonstances atmosphériques. Ce qui s'est passé en 1926 et en 1927 est là pour montrer que pendant ces deux années les hybrides n'ont donné que des rendements réduits et que leur production n'a pu, comme on était en droit de l'espérer, compenser le déficit de la production des vignes indigènes.



Ce sont les apports de l'Afrique du Nord qui ont été appelés à parer aux oscillations des récoltes européennes. Ces apports ont été particulièrement précieux, car ils ont permis de maintenir au vin sa clientèle habituelle même dans les années les plus déficitaires. Ils ont, il est vrai, provoqué parfois des fléchissements de cours, mais ils n'en ont pas moins constitué jusqu'à présent des éléments de bien-être et de prospérité.

Malheureusement, le développement exagéré du vignoble de l'Afrique du Nord ne laisse pas que d'être inquiétant pour l'avenir. A elle seule, la viticulture de l'Algérie qui n'occupait que 30.482 hectares en 1881, avait dès 1924 188.476 hectares en production et depuis lors son domaine s'est accru régulièrement d'année en année pour arriver à s'étendre en 1928 sur 221.756 hectares. Quant aux vignobles marocain, tunisien et égyptien, ils progressent également, mais dans une proportion moindre. Au total, le vignoble de l'Afrique du Nord qui n'était établi de 1909 à 1913 que sur 178.000 hectares, s'est étalé sur 248.000 hectares en 1924, sur 253.000 hectares en 1925, sur 257.000

hectares en 1926 et sur 258.000 hectares en 1927. Il y a là une progression qui dépasse la progression que l'on peut relever pour la même période sur toute l'immense étendue de l'hémisphère méridional. En effet, de 1909 à 1926 la superficie de cet hémisphère plantée en vigne n'est passée que de 203.000 à 263.000 hectares. La comparaison que nous venons de faire est d'autant plus frappante que la moitié du globe que représente cet hémisphère comprend à côté du Pérou, de l'Uruguay et de l'Union de l'Afrique du Sud, des pays qui, comme l'Argentine, le Brésil, l'Australie et la Nouvelle-Zélande ont donné un grand développement à leurs vignobles.

Si l'Algérie paraît devoir être dans un avenir plus ou moins lointain le pays d'élection de la vigne, ce n'est pas que le terrain, le climat, la culture, l'encépagement permettent d'y récolter des vins susceptibles d'être comparés même de loin aux vins fins de l'Europe. Il ne s'y rencontre pas une grande diversité de types de vins. C'est avant tout une production en gros vins ordinaires, laquelle ne peut à aucun titre être considérée comme le fruit d'un progrès nouveau de la technique viticole. Le développement de cette production est dû avant tout à un concours de circonstances fortuites qui font qu'elle est obtenue et transportée à des prix très réduits. Et tandis que la viticulture européenne restée dans le cadre des exploitations familiales n'a pas beaucoup tenté jusqu'à présent les grands manieurs d'argent, la viticulture algérienne voit de plus en plus s'accroître le nombre de ses vastes domaines et est dominée en ce moment par un courant fiévreux de spéculation. Cette spéculation est l'élément le plus actif de plantations qui s'accusent chaque jour davantage.

Peuplée en grande partie de Musulmans qui ne boivent pas de boissons alcooliques, l'Algérie envoie en Europe la plus grande partie des vins qu'elle récolte et les offre à des prix bien inférieurs à ceux qui sont pratiqués pour les autres vins de même degré. Si les quantités qu'elle jette sur les marchés pendant les premiers mois de chaque campagne augmentent par suite du développement massif de ses plantations, comme la concurrence règle les prix sans tenir compte des inégalités des conditions de la production, la viticulture française métropolitaine ne pouvant vendre à des prix aussi bas, qui ne couvrent pas ses prix de revient, se verra peu à peu supplantée sur ses propres marchés. Sans doute elle essaiera de lutter par tous les moyens. Elle sera amenée à rechercher la quantité qu'elle ne pourra d'ailleurs obtenir le plus souvent qu'aux dépens de la qualité. Comme dans toutes les périodes de crise, on verra apparaître sur des marchés déjà surchargés des vins anormaux et des vins artificiels. Plus les prix baisseront, plus seront importantes les quantités que les viticulteurs les moins favorisés devront mettre en vente pour se procurer l'argent dont ils ne peuvent se passer. Ce sera la course à l'abîme. Sans doute on ne se résoudra que difficilement à abandonner des exploitations dont les plantations et le matériel représentent d'énormes capitaux. Mais en présence d'une concurrence impossible à soutenir, il faudra fatalement se résigner à renoncer à la lutte. A l'extension du vignoble privilégié correspondra la réduction du vignoble moins avantagé et cette réduction portera non seule-

ment sur le vignoble à vins ordinaires, mais encore sur le vignoble à vins de cru à raison du caractère dominant du marché des vins ordinaires. Ce sera pour certaines vieilles régions viticoles l'ère d'une déchéance définitive.

Sans doute il n'est pas téméraire de prévoir un développement de la consommation du vin notamment dans les colonies, mais il faut attendre que la masse indigène se soit enrichie et que ses besoins se soient accrus. Ce sont les régions industrielles qui offriront encore pendant bien longtemps le débouché le plus intéressant pour l'écoulement des vins courants et comme ces régions appartiennent à des pays de vieille civilisation et de peuplement restreint, il ne peut y avoir un accroissement indéfini des besoins à satisfaire. D'ailleurs l'expérience est là pour montrer que, contrairement à la célèbre théorie de Ricardo, la terre utilement cultivable s'étend toujours plus vite que les besoins.

Il convient en outre de noter que dans l'évolution viticole à laquelle nous assistons, contrairement à ce qu'avait imaginé Ricardo, ce sont non les terres anciennes, mais les terres neuves qui donnent un excédent de produit qui constitue la rente. Ces terres neuves sont cependant plus éloignées que les terres anciennes des centres de consommation. Mais si elles sont plus avantageuses à exploiter, il se trouve en outre qu'elles jouissent pour leurs produits de grandes facilités de transports et notamment de transports par mer. Ces terres sont cependant limitées et il est bien évident que si l'extension du vignoble algérien continue, elle ne pourra se poursuivre que sur des terres de moins en moins fertiles et de plus en plus éloignées des centres de consommation. Sur ces nouvelles terres, il ne sera possible de produire du vin qu'à des prix de revient de plus en plus élevés et les frais de transport de cette production aux lieux de vente seront de plus en plus onéreux. On arrive à cette conclusion qu'il ne saurait y avoir une extension indéfinie des plantations, car à un moment on ne pourrait plus faire de plantations rémunératrices.

***

Mais il semble que l'on soit encore loin de cette limite extrême et, avant qu'elle ne soit atteinte, il y aura bien des souffrances et bien des ruines dans des régions où la culture de la vigne est traditionnelle. Des désordres sont la terrible rançon des régimes de libre concurrence. Les activités démesurées qui se développent sous de pareils régimes provoquent fatalement des engorgements en inondant les marchés d'énormes quantités de produits de qualité inférieure. Elles entraînent des ruptures d'équilibre au détriment des activités normales qu'elles ralentissent tout d'abord pour les supprimer ensuite. Elles aboutissent à des gaspillages de forces et de richesses qui sont préjudiciables à l'intérêt général. Aussi convient-il d'éviter leurs méfaits.

Sans doute il serait inadmissible de vouloir soumettre le rythme de la production à des prescriptions absolues. Il faudrait se garder, sous prétexte d'obtenir plus d'harmonie, de préconiser le régime essentiellement communiste des ruches ou des fourmilières dans lesquelles une besogne fixe est assignée

à chaque individu. Ce serait arrêter tout progrès ! Ce serait enchaîner l'initiative créatrice ! Ce serait supprimer avec l'esprit d'émulation l'heureux stimulant de la concurrence !

Les efforts de la viticulture ne s'orienteront comme il convient que lorsque les divers pays viticoles auront, en se rapprochant les uns des autres et en s'unissant, pris conscience du rôle que chacun est appelé à jouer. Il faut que les viticulteurs comprennent que les mouvements désordonnés dont ils souffrent n'arrivent à se développer qu'à la faveur de leur défaut d'entente, parce que leur profession n'est pas organisée. Certes, leur activité est trop émiettée, leur production trop diverse et trop variée pour qu'ils songent à une fixation de leurs prix de vente en créant des cartels analogues aux cartels du fer ou de l'acier. Mais il est de leur intérêt de constituer une vaste fédération qui, sous la haute autorité de l'Office international du vin, puisse arrêter les directives d'une politique générale de la production. Sans doute un pareil groupement d'ordre privé ne pourrait édicter des mesures impératives. Mais, mettant en œuvre toutes les forces de la viticulture, il interviendrait utilement pour orienter les efforts, pour développer la consommation, pour encourager la production des vins de qualité, pour faire prendre aux pouvoirs publics les mesures nécessaires, pour éviter les paniques en imposant une discipline indispensable dans les années de récolte pléthorique.

En créant une fédération internationale, les viticulteurs feront un acte de sage prévoyance et ils assiéront la prospérité de leur profession sur des bases indestructibles.

ACTUALITÉS

La chémothérapie des maladies des plantes par des colorants organiques.

La note que nous publions a paru aux Comptes-Rendus de l'Académie des Sciences du 2 décembre 1929 ; elle est due à MM. Georges Truffaut et I. Postac et a été présentée par M. L. Mangin. Nombreux lecteurs de la *Revue* en ont été intrigués et c'est pour répondre à leurs préoccupations que nous la reproduisons. M. L. Mangin a déposé cette note sur les bureaux de l'Institut, sous la seule responsabilité des auteurs.

Nous reviendrons prochainement sur ce travail. Nous conseillons dès maintenant aux viticulteurs de ne pas croire à une panacée et de laisser aux essais de laboratoire et des vignes d'expérience le soin de préciser ce qu'il y a de vrai et de pratique dans les résultats signalés et surtout qu'ils n'abandonnent pas soufre et sulfate de cuivre pour combattre Oïdium et Mildiou. — P. V.

Depuis longtemps, les colorants organiques sont utilisés par les médecins et les vétérinaires, mais la chémothérapie des maladies des plantes était jusqu'à présent inexistante.

Les hyphes et les organes reproducteurs des champignons parasites se caractérisent souvent par un aspect velouté ou feutré à la surface des organes atta-

qués sur lesquels les solutions aqueuses roulent et glissent sans pénétrer. Or, nous avons constaté que des solutions convenables de certains colorants organiques non vitaux détruisent le protoplasme des champignons parasites, les tuent en les teignant, à la seule condition d'adhérer et de pénétrer.

Toutefois, on peut remarquer que, quand il y a floculation, ces colorants cessent d'être actifs, ce qui confirme un fait classique en pharmacologie.

Pour choisir les colorants les plus efficaces, nous avons employé deux méthodes :

1° *Au laboratoire :* on introduit dans des cuvettes de verre, sans aucune précaution d'asepsie, le milieu de culture liquide de Raulin additionné d'une quantité variable de colorant à étudier. On immobilise le milieu par addition de gélose ; on ensemence avec *Rhizopus nigricans* et *Penicillium glaucum*, deux moisissures très résistantes aux agents chimiques. Le développement se fait, dans les cuvettes témoin, avant 48 heures.

Nous avons constaté que certains colorants inoffensifs pour les animaux supérieurs, tels que (vert solide, vert diamant, malachite, etc., entravent tout développement jusqu'à la dilution de 1/25.000.

Sur des plantes parasitées, les solutions des colorants appliquées seules pour détruire les champignons parasites se montrent inefficaces. La tension superficielle de l'eau étant trop élevée, les solutions colorées n'adhèrent pas aux tissus parasités. Nous avons tenté d'associer les colorants actifs à des substances déjà utilisées et abaissant la tension superficielle de l'eau tels que savons, mélasses, sulforicinates, etc., qui se sont montrés inapplicables parce que trop sensibles aux influences chimiques.

Parmi les nouveaux adhésifs récemment introduits dans l'industrie chimique (brecolane, eucarnite, florhanine, hélion, iporite, léonyl, nékal, néomerpine, nilo, etc.) certains ont montré des particularités remarquables (résistance à la chaux, aux acides). On trouve parmi ces produits des substances qui, abaissant suffisamment la tension superficielle de l'eau, permettent de colorer et de tuer les champignons parasites.

2° *Dans la nature :* Nous avons traité, avec de telles solutions dans les conditions normales des cultures en plein air, en pulvérisation, le blanc du rosier (*Sphaeroteca pannosa*), le blanc du pois (*Erysiphe Polygoni*), le blanc du chêne, toutes maladies particulièrement tenaces.

Nous avons constaté qu'un grand nombre de colorants, efficaces contre ces parasites, provoquaient des brûlures sur les parties saines des feuilles, par exemple l'hyoctanine bleue, violet cristallisé, etc.). Certains autres tels que : (pyoctanine dorée, auramine, etc.) tuent les parasites et ne déterminent aucune action nocive sur la plante hôte.

L'intérêt de ces premières constations faisant entrevoir la curabilité des maladies des plantes nous a amené à traiter par cette méthode le mildiou (*Plasmopara viticola*) et l'oïdium de la vigne.

Après de nombreux essais dans les vignobles du Gard, en 1920, nous avons constaté que le Mildiou était moins résistant aux colorants organiques que les divers blancs et que les *Rhizopus* et *Penicillium*. Par exemple, l'auramine qui, vis-à-vis du *Rhizopus* s'est montré à peine efficace dans les dilutions au 1/1000, détruisait encore le *Penonospora* en solution au 1/3000.

Le premier traitement du Mildiou avec de telles solutions colorées détruit les conidiophores, les conidies et le mycélium teints, même à l'intérieur des tissus parasités. La feuille porte, après traitement, des taches colorées à bords nets correspondant aux parties parasitées. Les parties non parasitées ne prennent pas le colorant.

Dans ces conditions de grande virulence, trois jours après le premier traitement, apparaissent à la périphérie des taches colorées de nouveaux conidiophores isolés non colorés. Il convient de procéder immédiatement à un deuxième traitement

Ce deuxième traitement est curatif et suffit, dans des cas de virulence extraordinaire où il en faut trois successifs. La feuille guérie continue ses fonctions, les parties colorées se subérisent.

En ce qui concerne l'*Oïdium Tuckeri*, la même méthode de traitement a donné les résultats plus intéressants encore. Il nous a été possible de guérir (disparition de l'amertume et de la dureté), dès le premier traitement, des grappes de raisin dont tous les grains n'étaient pas encore développés, mais dont certains étaient déjà fendus sous l'influence de l'Oïdium. L'Oïdium des feuilles disparaît au premier traitement. Le traitement des deux maladies peut être simultané.

Nous avons appliqué avec le même succès notre méthode au traitement des des grains parasités dans les solutions colorées adhérentes, pendant deux grains de blé parasites par les caries (*Tilletia fœtens* et *Triciti*). L'immersion heures, suivie d'un séchage à l'air, a montré la destruction complète, par teinture, des spores de la carie et une totale innocuité vis-à-vis des facultés germinatives des grains traités. — Georges Truffaut et I. Postac.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Toujours une température humide dans notre région habituellement sèche, ce qui fait que certaines vignes ne peuvent pas être cultivées. Les terrains qui conservent l'eau tout l'hiver craindront beaucoup plus la sécheresse de l'été, que les terres perméables où l'eau des pluies ne séjourne pas. Il faudra les remuer souvent au printemps.

La taille se poursuit régulièrement, même dans les vignes où la charrue ne peut pas pénétrer. Les fumiers et engrais s'emploient dans les vignes à sol perméable.

Il est bon que le propriétaire viticulteur surveille le personnel de la taille, afin qu'il ne fasse pas trop de plaies inutiles au cep, ce qui lui est nuisible et peut procurer « l'Esca ». Par ces temps très pluvieux, il serait bon que la taille s'effectue, suivant le principe des Ecoles d'Agriculture, c'est-à-dire au milieu du nœud de sarment afin que l'eau ne pénètre pas trop dans la moelle et altère les tissus.

Depuis quelques années, à cause des prix rémunérateurs du vin, on a repris l'habitude de mettre les vignes sur fil de fer et de pratiquer la taille longue, pour obtenir beaucoup plus de rendement, bien entendu en faisant des fumures copieuses.

Le vin récolté sur ces vignes est de très faible degré et souvent mal constitué ; mais comme son prix est légèrement inférieur au vin parfait, le commerce extérieur qui recherche le bon marché prend de préférence cette marchandise défectueuse que le propriétaire veut vendre au plus tôt parce qu'il n'est pas certain de sa bonne conservation.

Les vignes à taille longue sont donc une cause de surproduction et d'avilissement des cours. Il faudrait que le viticulteur commence à faire les premiers sacrifices, avant de récriminer et de demander aux autres de le sauver, aidé en cela par une catégorie de parlementaires qui ne sont pas trop mécontents que les crises reviennent de temps à autre pour pouvoir palabrer et faire du bruit au lieu de calmer et de réaliser dans les périodes de prospérité les moyens qui peuvent empêcher l'avilissement des cours.

En ce moment, la C. G. V. s'agite et les parlementaires, grands sauveurs de la viticulture, font parler d'eux à tout propos. Ce n'est pas maintenant que la crise est virtuellement déclarée qu'on devrait rechercher les remèdes connus et préconisés depuis quelques années par le Directeur de notre Revue.

Le gouvernement et ceux qui prétendent nous défendre sont coupables d'une partie de ce qui nous arrive. Les viticulteurs qui exploitent en vue du grand rendement, sacrifiant ainsi la qualité à la quantité, ont leur responsabilité dans la crise qui se montre. Pour frapper l'esprit des viticulteurs, un parlementaire aux grands gestes veut interpeller le gouvernement sur la différence du prix l'achat à la production, au prix de vente au consommateur. Ce ou ces parlementaires auraient mieux fait, avant l'ouverture de la crise, d'agir énergiquement pour que les taxes multiples et les impositions au profit de l'Etat ne viennent pas doubler le prix de la marchandise : droits de patente des négociants, droits de licence, droit de circulation, impôts sur le chiffre

d'affaires payé souvent trois et quatre fois, taxe énorme sur les prix de transports, renchérissement des futailles.

Pourquoi ces parlementaires ont-ils laissé mettre des droits de douane excessifs sur nos vins à l'exportation, alors que les droits de douane sur les vins étrangers qui entrent en France sont bien inférieurs ? Ce qui est cause que dans un pays grand producteur de vin comme la France, on importe plus de ce produit qu'on en exporte. C'est le contraire qui devrait avoir lieu, si les droits de douane étaient équilibrés.

Notre Directeur préconise depuis des années la concentration des moûts pour interdire le sucrage et n'autoriser que l'emploi des moûts concentrés, dans les régions où le raisin ne mûrit pas. Il n'a pas attendu la crise pour collaborer à la propagation de la consommation du vin en vantant ses qualités.

Nous avons dit souvent ce qu'il fallait faire ou ce que le Parlement devait faire pour parer à la crise que nous voyions venir. On n'a rien fait de pratique ; et maintenant que nous sommes dans le marasme, tout le monde veut être ou paraître le sauveur. C'est un peu tard, messieurs !

Nous avons souvent dit : moins de palabres, moins de réclame et un peu plus d'action. Les événements nous donnent raison.

Nous aurions beaucoup à dire sur ce qui a été fait, sur ce qu'on a laissé faire par certains qui ont été soutenus, encouragés et protégés par des hommes politiques. Comme les viticulteurs avisés sont au courant, nous passons et demandons des réalisations pratiques et immédiates pour alléger toutes les charges qui pèsent sur les vins.

Pas de lois d'exception, ni d'entraves dans la liberté individuelle des propriétaires viticulteurs, qu'ils soient de la métropole ou de nos chères colonies. On aurait pu éviter les propositions restrictives qui sont faites, si on avait agi en temps voulu pour parer à la crise.

Le propriétaire viticulteur lui-même n'est pas lexempt de reproches, comme nous le disions plus haut : sucrages exagérés au moment des hauts cours, poussée à la trop grande production, exagération dans certaines années de hausse des prix à la production. Au lieu de récriminer, travaillons tous, pour parer à la crise qui serait néfaste à notre Midi, voué à la sécheresse de printemps et d'été qui ne permet pas d'autres cultures que celle de la vigne.

Marchés vinicoles. — Nos derniers marchés ont reçu la visite de quelques acheteurs des régions de consommation et quelques achats se sont effectués dans les prix de 85 à 130 francs suivant degré et qualité.

Un certain nombre de vins continuent à se piquer ou à tourner. Cela pourrait diminuer le stock, si ces vins défectueux allaient à la distillerie qui achète au prix de 7 et 8 francs le degré. C'est l'intérêt des viticulteurs en général de ne pas mettre dans le commerce les vins avariés.

Les retiraisons sont lentes et les wagons-réservoirs se louent, dans notre région, 1 fr. 50 et 2 francs l'hecto-voyage. La location était à 5 francs au mois d'octobre. Les prix des transports devraient diminuer dans les mêmes proportions. Ce serait trop simple. Et les assurances sociales ? — E. F.

4877 Seibel dans l'Aude

Après la récolte de 1926, j'ai parlé du 4877 Seibel. Après celle de 1929, je viens encore en reparler.

Seul à donner des renseignements sur cette variété, j'ai le regret d'être peu écouté et malgré mon offre gratuite de quelques boutures, j'ai eu à peine l'année dernière quelques demandes ; j'en offre encore cette année, trop heureux de faire connaître un cépage qui a fait ses preuves.

Qu'il me suffise de dire que M. Faure, l'un des premiers propagateurs du 7120 Couderc, abandonne celui-ci, cependant remarquable, pour le remplacer par le 4877 Seibel, meilleur que lui.

Lors des dernières vendanges, dans un terrain de demi-coteau, la moyenne de rendement par souche, sans aucun traitement, a été de 6 kg. 200, alors que la récolte du Carignan, traitée 6 fois, n'atteignait pas 4 kg. 800 (ils sont l'un et l'autre greffés sur rupestris du Lot).

4877 S. est à sarments semi-érigés ; ses racines sont bonnes ; il peut servir pour le remplacement des manquants dans les vignes de deuxième époque de maturité ; il n'y sera pas déplacé, car il produit un vin rouge marchand, corsé en couleur, et de 10 à 12 degrés d'alcool.

Si 4877 S. était planté dans du bon terrain, il produirait, comme je l'ai vu, de 10 à 12 kg. de raisins par souche et si 7120 C. greffé sur hybride de Berlandieri (420 A, 161-49, 41 B et 150-15), dans un terrain d'alluvion, remplace l'aramon, le 4877 S. remplacerait le carignan dans tous les autres terrains.

En résumé, 4877 Seibel peut vivre sur ses propres racines ; il est aussi excellent greffon ; il fait sans traitement un beau vin rouge marchand ; ses raisins sont aussi gros que ceux du carignan et la vendange en est facile ; sa récolte annuelle est régulière et, depuis que je le connais, il y a déjà longtemps, je l'ai vu approchant ou dépassant cent hectolitres à l'hectare. — Léon CROUZAT, *viticulteur, Carcassonne.*

Les vœux de la Fédération des Viticulteurs charentais. — La Fédération des Viticulteurs charentais, dans son assemblée générale du 9 novembre dernier, a émis divers vœux intéressants à retenir :

Elle prend bonne note, en particulier, des instructions nouvelles qui ont été données par l'Administration en vue d'éviter les substitutions auxquelles donne lieu l'apurement des comptes d'alcool rétrocédé, elle juge, néanmoins, ces instructions insuffisantes pour éviter tous les abus et demande, à nouveau, que les alcools de rétrocession, destinés à l'exportation, soient logés dans un chai séparé, appelé « chai rose d'exportation » qui pourra recevoir des eaux-de-vie de vin ou de cognac, en vue de la bonification, mais la totalité de ce chai devant être exportée.

D'autre part, en attendant la suppression totale de la taxe de luxe, la Fédération des viticulteurs charentais renouvelle le vœu demandant la transformation de la taxe de luxe de 30 % sur les spiritueux, en une taxe spécifique forfaitaire.

En outre, cette même Assemblée considère qu'on a déjà supprimé la taxe de luxe sur certains objets et que les excédents budgétaires de recettes sont importants ; elle demande, en conséquence, l'abaissement des droits actuels de 1.320 fr. par hlt d'alcool pur au taux de 1.150 fr. comme avant la loi du 4 août 1926 (L'art. 30 de la loi du 4 août 1926 a élevé ce droit de 1.150 fr. à 1.250 fr. Il est actuellement à 1.320 fr.).

De plus, la Fédération en question constate qu'un contingent annuel de 200.000 hlt d'alcool pur, de rhums provenant de nos colonies, est admis en France ; d'autre part, elle signale qu'à la faveur de dérogations, ce chiffre déjà très important, est augmenté dans des proportions considérables ; en outre, on offre, actuellement, des rhums et tafias « hors contingentement » à des prix très bas (droits de surtaxes payés). La Fédération demande donc une majoration du taux de la surtaxe actuelle sur les rhums et tafias « hors contingentement » instituée par l'article 89 de la loi du 25 juin 1920.

Enfin, ce groupement prend position sur la question des accords commerciaux en invitant le Gouvernement à exiger, dans les traités de commerce avec d'autres Pays, et notamment avec l'Espagne et la Grèce, le respect de nos appellations d'origine. — M. D.

Propagande prohibitionniste en Danemark. — La campagne prohibitionniste continuerait à se développer en Danemark. Toutefois, la population ne semblerait pas favorable à l'établissement du régime sec.

Les chefs du mouvement n'espèrent pas, du reste, introduire de suite la prohibition au Danemark. Ils comptent créer seulement une agitation qui se renouvellera chaque fois qu'une proposition de loi sur la prohibition sera présentée au Parlement. Ils désirent aussi ranimer les associations abstinentes aujourd'hui inactives. Pour le moment, la seule tendance favorable à la

prohibition serait une élévation de droits de douane et de taxes intérieures qui pourrait recueillir l'approbation du Ministère des Finances, en vue d'équilibrer le budget. M. D.

Ordre du jour de la session de l'Office international du vin des 18 et 19 décembre 1929. — 1° Compte rendu par le Directeur du projet de budget de 1930.

2° Rapport du Directeur sur l'activité de l'O. I. V. de juillet à décembre 1929.

3° Mesures prises par les Etats adhérents, comme suite aux résolutions adoptées au Congrès International d'Agriculture de Bucarest :

a) Problème de la prohibition.

b) Action concertée de tous les Etats pour obtenir des pays non producteurs de vin la réduction des droits de douane et des taxes intérieures.

c) Développement de la consommation des raisins de table et des industries utilisant le raisin.

d) Instructions gouvernementales pour l'emploi exclusif des meilleurs cépages et leur choix d'après les terrains et le climat. Mesures à prendre contre l'extension des hybrides. Voies et moyens d'amélioration des traitements culturaux. Réduction des frais de production.

e) Renforcement de la législation réservant aux seuls alcools de vin ou de fruits le marché de la consommation des alcools de bouche.

f) Renforcement des législations contre les fraudes, la concurrence déloyale et les usurpations d'origine. Contrôle du sucrage des vins et sa réglementation législative dans les pays dont les lois les tolèrent. Etablissement par pays de casiers vinicoles qui seront publiés par l'Office International du Vin.

g) Interdiction de la vente sous le nom de vin, de jus de fruits ou de légumes et de la boisson obtenue par la fermentation des raisins secs.

h) Mesures à prendre pour augmenter dans tous les pays producteurs la consommation nationale du vin.

4° *a*) Application à l'O. I. V. de l'art. 24 du pacte de la S. D. N.

b) Etude par le Comité International Economique de Genève de la question de la révision des tarifs douaniers en ce qui concerne le vin.

5° Rapport concernant divers vœux et résolutions émis au Congrès International de la vigne et du vin à Barcelone

Concours-Exposition des vins du Beaujolais, Récolte 1929, dimanche 15 décembre avec marché aux Vins, lundi 16 décembre à Villefranche (Rhône), salle du Musée du Vin, boulevard V. Vermorel. — Encouragés par les succès remportés les années précédentes, l'Union Horticole et Viticole, le Comice agricole et Viticole, la Fédération des Syndicats de Défense des intérêts viticoles du Beaujolais, l'Union Beaujolaise des Syndicats agricoles, l'Office agricole départemental et la Chambre d'Agriculture du Rhône ont décidé d'organiser à nouveau cette année leur concours-Exposition de Vins du Beaujolais, sous le patronage de la Municipalité de Villefranche.

Cette grande manifestation a fait ses preuves et tous les viticulteurs exposants ont reconnu son utilité par les gros avantages qu'ils en ont retirés.

Pour donner plus d'ampleur à ce Concours Exposition et faciliter les transactions commerciales, il a été décidé qu'un marché aux Vins aura lieu le lendemain : lundi 16 décembre.

Les exposants sont nombreux, les négociants, courtiers et acheteurs y trouveront toute la gamme des bons vins du Beaujolais et des facilités commerciales qu'ils ne sauraient négliger en leur permettant d'apprécier la bonne qualité des vins de 1929.

Le concours comprendra également une exposition de fûts, d'outils de tonnellerie et d'articles de cave.

Ordre du jour

Dimanche 15 décembre. — De 9 h. à midi : Opérations du Jury ; à midi : Banquet Hôtel Terminus ; de 2 à 6 h. du soir : Dégustation publique ; à 4 h. : Distribution des récompenses.

Lundi 16 décembre. — De 9 h. à midi et de 2 h. à 4 h. : Marché aux vins et dégustation.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, » fr. à » fr. Rouges Gamay, de » fr. à ». Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 40 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 50 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr. ; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. ; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur. Consommation locale active.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, 9 fr. 50 à 12 fr. 25 le degré. Blancs, de » fr. » le degré. Trois-six de vin 96/97°, 1,025 fr. à » fr. les 100°. Marc, 900 à 950 les 100°.

Midi. — *Nîmes (9 décembre 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré, supérieurs, de 10 à 11 fr. 50 le degré. Costières, de » fr. à » fr. » le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à 10 fr. 50 le degré pas d'affaires. Trois-six de marc 86°, de 760 fr. à 770 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 410 à 415 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (3 décembre 1929). — Vins rouges 1929 : Les rares affaires signalées se sont traitées pour des vins de 8°5 à 10°, de 85 à 105 fr. l'hecto ; supérieur, de 9°5 à 11°, de 110 à 120 fr. l'hecto. Vins rosés, de » à » fr. » le degré. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. les 100°. Esprit de marc à 86°, de » à » francs les 100 degrés, pas d'affaires signalées.

Béziers (22 novembre). — Récolte 1929 : Vins nouveaux non logés, de 10 à 11 fr. le degré, logés, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 décembre 1929.

Vins nouveaux, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (7 décembre). — Vins rouges 1929, de » fr. » à » fr. » le degré. Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Carcassonne (7 décembre). — Vins rouges 1929, de 10 à 11 fr. 50 le degré.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 128 fr. 00 à 136 fr. 00 ; orges, 97 fr. à 103 fr., escourgeons, 94 fr. à 97 fr. ; maïs, 99 fr. 00 à 106 fr. 50 ; seigle, 81 à 96 fr. ; sarrasin, 98 fr. à 105 fr. 50 ; avoines, 80 fr. 00 à 96 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 133 fr. 98 à » fr. ». — Buenos-Ayres, 122 fr. 55 à » » — Chicago, 123 fr. 88. — Sons, 57 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 200 à 240 fr. ; du Midi, de 240 à 280 fr. — Hollande commune, de 60 à 120 fr. ; jaune ronde, de 40 fr. à 45 fr. ; Saucisse rouge, de 48 à 60 fr., St-Malo, 40 à 45 fr. ; Rosa, 70 à 85 fr. ; Blanche commune, de 38 à 42 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 205 francs ; paille d'avoine, de 165 à 200 fr. paille de seigle, 170 à 205 fr. ; luzerne, 410 à 440 fr. ; foin, 380 à 420 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide blanc, 115 fr. 50 (Marseille) ; Coprah, 105 fr. 00 ; Palmiste, 105 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 249 fr. à 249 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 00 à 16 fr. 50. — veaux, 9 fr. 00 à 18 fr. 50. — Moutons, 7 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 116 fr. 00 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95,00 à 98,50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 120 fr. 00 à 128,00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux 336 fr 00 100 k. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, » fr. » à » fr. — **Nicotine à** 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 450 à 700 fr. les 100 kg. — Chasselas de Moissac, 700 à 1.400 fr — Dattes, de 500 à 1.200 fr. — Oranges d'Algérie, 200 à 300 fr. — Poires choix, de 400 à 1.200 fr. ; communes, de 100 à 200 fr. — Pommes de choix, 350 à 1.000 fr ; communes, de 170 à 200 fr. — Bananes, de 575 à 625 fr. les 100 kg. — Noix sèches, 600 à 800 fr — Marrons français, de 80 à 200 fr. — Choux-fleurs, 175 à 400 fr. le cent. — Endives, 250 à 700 fr. — Tomates d'Algérie, de 350 à 500 fr. — Figues d'Espagne, de 320 à 420 fr. — Escarole de Paris, de 150 à 250 fr. — Haricots verts du Midi, 300 à 1.200 fr. — Pois verts d'Algérie, de 600 à 800 fr. les 100 kilos. — Artichauts, bretons, de 100 à 280 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 24 au samedi 30 novembre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.	DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	10. 4	10. 0	» »	2.3	....24....	9. 6	9. 6	» »	0. 8
Lundi.....	11. 4	8. 4	» »	0.7	....25....	11. 8	9. 6	» »	»
Mardi.....	10. 2	9. 7	» »	1.4	....26....	9. 6	9. 3	» »	1. 2
Mercredi..	6. 6	6. 2	» »	0.8	....27....	1. 1	1. 1	» »	»
Jeudi.....	9. 2	7. 7	» »	2.3	....28....	9. 6	8. 2	» »	»
Vendredi..	10. 4	10. 4	» »	0.1	....29....	11. 6	10. 1	» »	»
Samedi....	11. 0	10. 3	» »	2.4	....30....	11. 5	11. 2	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	7. 0	0. 5	» »	0.3	....24....	12. 3	11. 3	» »	»
Lundi.....	2. 7	1. 0	» »	»	....25....	9. 4	6. 7	» »	»
Mardi.....	7. 0	5. 6	» »	3.0	....26....	13. 7	13. 1	» »	»
Mercredi..	5. 8	5. 8	» »	1.3	....27....	7. 0	5. 6	» »	»
Jeudi.....	3. 9	3. 9	» »	»	....28....	3. 9	3. 8	» »	»
Vendredi..	8. 5	7. 4	» »	»	....29....	11. 7	11. 6	» »	»
Samedi....	7. 2	6. 5	» »	»	....30....	13. 0	11. 4	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	11. 5	11. 5	» »	1.3	....24....	10. 7	10. 1	» »	4. 0
Lundi.....	11. 6	4. 7	» »	»	....25....	12. 6	11. 6	» »	»
Mardi.....	10. 5	10. 3	» »	6.7	....26....	8. 0	7. 8	» »	3. 4
Mercredi..	2. 0	1. 2	» »	»	....27....	3. 3	3. 3	» »	0. 3
Jeudi.....	4. 6	3. 5	» »	»	....28....	10. 2	8. 7	» »	»
Vendredi..	7. 0	5. 9	» »	1.0	....29....	9. 9	8. 6	» »	2. 7
Samedi....	10. 8	10. 8	» »	»	....30....	12. 4	11. 7	» »	0. 8
	MARIGNANE					CHERBOURG			
Dimanche.	13. 6	11. 9	» »	»	....24....	9. 0	8. 7	» »	1. 8
Lundi.....	9. 4	7. 8	» »	»	....25....	12. 2	10. 1	» »	11. 7
Mardi.....	14. 1	14. 0	» »	»	....26....	11. 0	7. 8	» »	21. 5
Mercredi..	3. 5	3. 2	» »	»	....27....	8. 4	6. 6	» »	5. 1
Jeudi.....	7. 4	4. 3	» »	»	....28....	11. 2	9. 1	» »	14. 5
Vendredi..	14. 1	11. 2	» »	»	....29....	12. 0	11. 0	» »	5. 0
Samedi....	15. 0	11. 4	» »	»	....30....	11. 9	11. 1	» »	4. »

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.